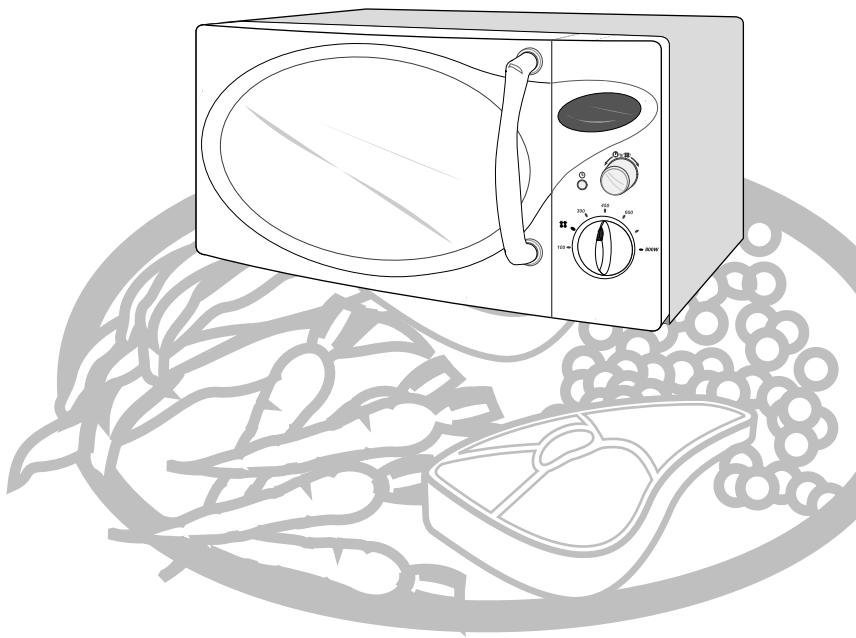
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

M1727N / M1717N



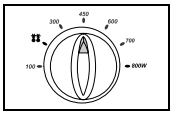
Skrócona instrukcja obsługi....2
Kuchenka....3
Akcesoria....3
Panel sterowania....4
O instrukcji obsługi....5
Warunki bezpiecznej eksploatacji....6
Instalacja kuchenki mikrofalowej....7
Ustawianie czasu (M1727N)....7
Zasady działania kuchenki mikrofalowej....8
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni....8
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów....9
Gotowanie/odgrzewanie....9
Poziomy mocy....10
Zatrzymanie gotowania....10
Zmiana czasu gotowania....11
Używanie funkcji manualnego rozmrażania (M1717N)....11
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania (M1727N)....12
Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania (M1727N)....12
Używanie funkcji szybkiego odgrzewania (M1717N)....12
Ustawienia funkcji szybkiego odgrzewania (M1717N)....12
Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej....13
Książka kucharska....14
Czyszczenie kuchenki....19
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej....20
Dane techniczne....20

Skrócona instrukcja obsługi

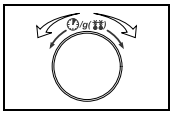
PL

Model : M1727N

Chcesz coś ugotować

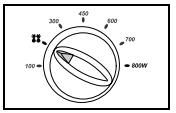


1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz poziom mocy obracając **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY**.

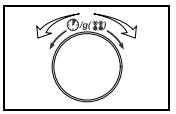


2. Wybierz czas gotowania obracając pokrętłem regulacji (⏲/g(⁂)) według potrzeby.
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się po około 2 sekundach.

Chcesz coś rozmrozić

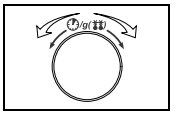


1. Ustaw **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji Auto Defrost (⁂).



2. Wybierz wagę żywności obracając według potrzeby **pokrętłem regulacji** (⏲/g(⁂)).
   Rezultat: Rozmrażanie rozpocznie się po około 2 sekundach.

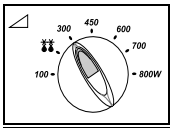
Chcesz zmienić czas gotowania



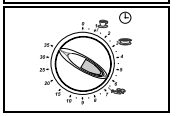
Pozostaw żywność w kuchence.
Obracaj **pokrętłem regulacji** (⏲/g(⁂)) do ustawienia żądanego czasu.

Model : M1717N

Chcesz coś ugotować

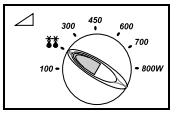


1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz poziom mocy obracając **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY**.

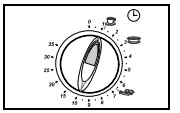


2. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętłem timera** według potrzeby.

Chcesz coś rozmrozić

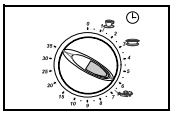


1. Ustaw **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji **Manual Defrost**(⁂).



2. Wybierz wagę żywności obracając według potrzeby **pokrętłem timera**.

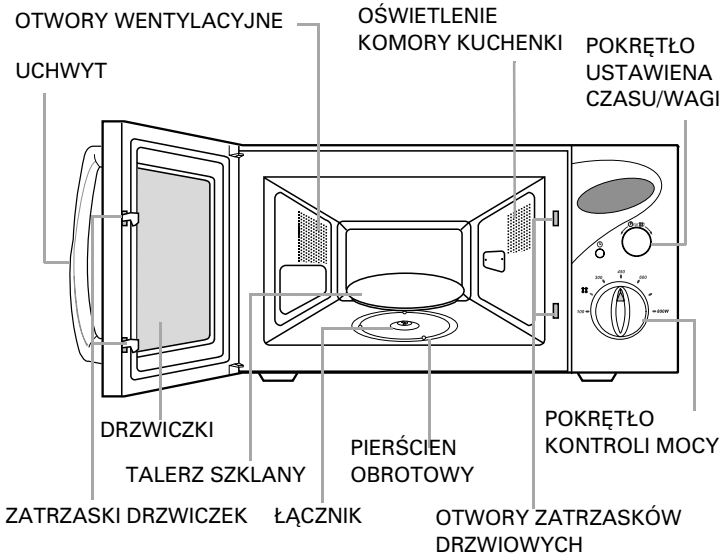
Chcesz zmienić czas gotowania



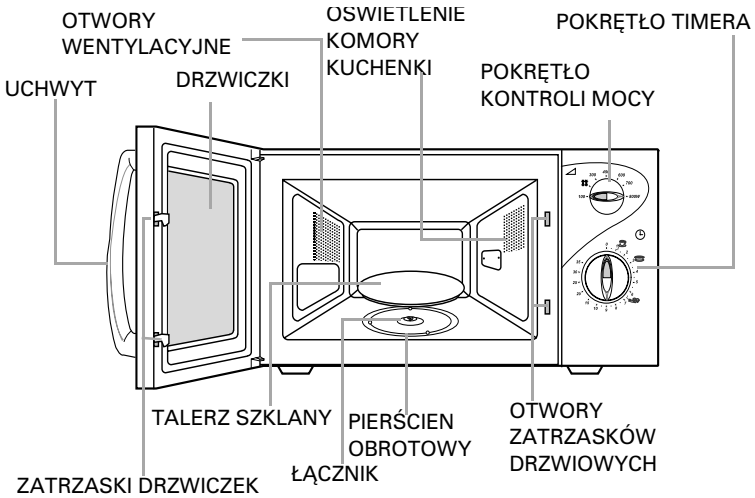
1. Pozostaw żywność w kuchence.
   Obracaj **pokrętłem timera** do ustawienia żądanego czasu.

Kuchenka

Model : M1727N



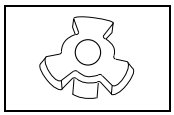
Model : M1717N



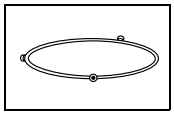
Akcesoria

PL

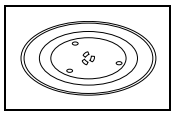
W zależnosci od modelu kuchenkę wyposażono w akcesoria, które można używać na różne sposoby.



1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.

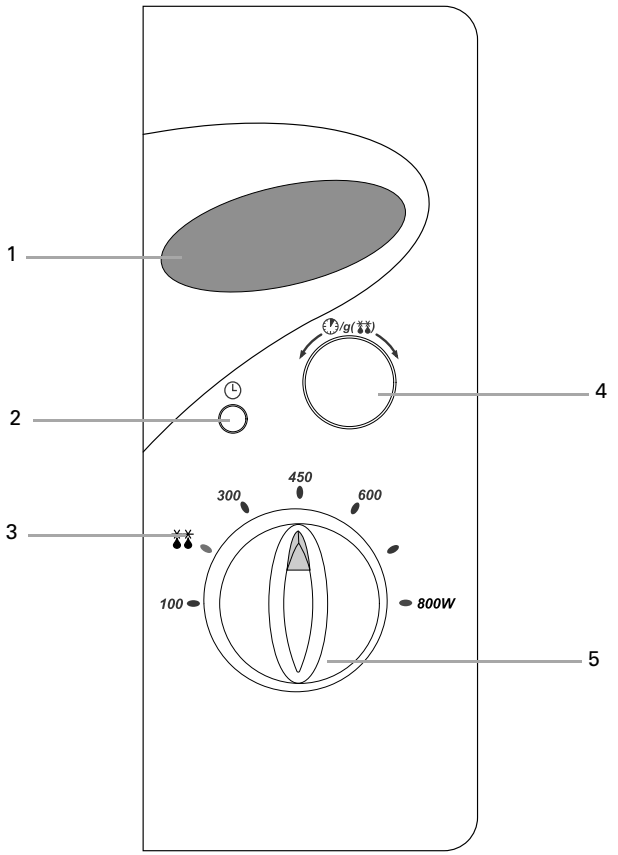


3. **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie: Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.

☛ NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

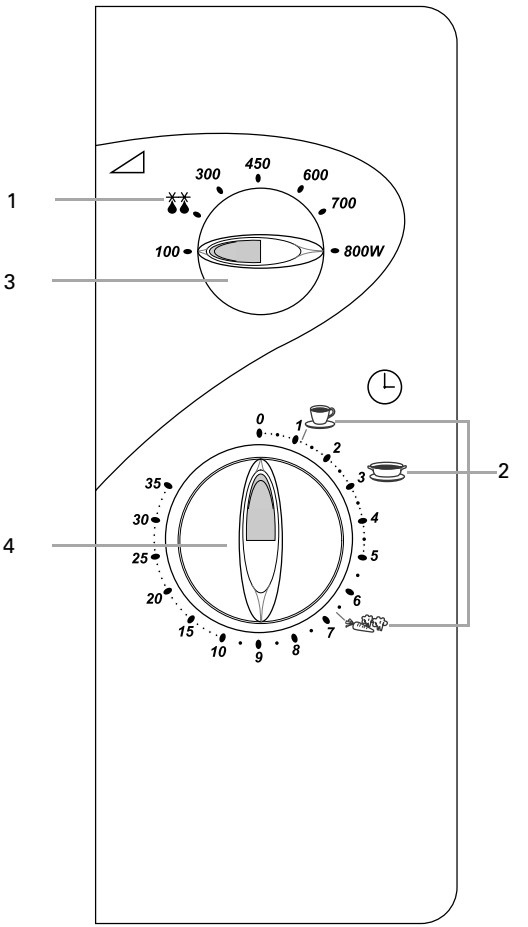
Panel sterowania

Model :M1727N



1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK USTAWIANIA ZEGARA
3. SYMBOL AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA
4. POKRĘTŁO USTAWIANIA CZASU/WAGI
5. POKRĘTŁO KONTROLI MOCY

Model : M1717N



1. ROZMRAŻANIE MANUALNE
2. SZYBKIE PODGRZEWANIE
3. POKRĘTŁO KONTROLI MOCY
4. POKRĘTŁO TIMERA

Używanie instrukcji obsługi

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***Pożyteczne rady na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziesz krótki opis czterech pod–stawowych trybów pracy kuchenki:

- ***Gotowania***
- ***Rozmrażania żywności***
- ***Przedłużania gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji opisane są: wygląd kuchenki oraz panel sterowania odpowiadający Twojej kuchence. Dzięki temu łatwiej Ci będzie odnaleźć odpowiednie przyciski.

Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:

Ważne **Uwaga** **Obróć**

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NARAŻENIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE ENERGII MIKROFALOWEJ

Nie przestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.

(c) Nie włączaj kuchni gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Instrukcje bezpieczeństwa

Ważne instrukcje bezpieczeństwa.

Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.
2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z odżywkami dla dzieci.
   - Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.

   Wskazówka: Zdejmij skorupkę, przebij skórkę, otwórz opakowanie itp.
3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchni mikrofalowej gdy jest pusta.

   Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.

   Wskazówka: Możesz umieścić w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.
4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.

   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.
5. **ZAWSZE** używaj rękawic gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.

   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące
6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.

   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.
7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej np. do suszenia gazet
   - Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka
8. Zwróć szczególną uwagę gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
   - **ZAWSZE** odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
   - Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i **ZAWSZE** po podgrzaniu.
   - Zachowaj ostrożność trzymając pojemnik po podgrzaniu. Jeżeli pojemnik jest zbyt gorący może dojść do oparzenia.
   - Może zaistnieć ryzyko opóźnionego wykipienia podgrzewanego płynu.
   - Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.

   Powód: W czasie podgrzewania płynów punkt wrzenia może się opóźnić; oznacza to, że moment zagotowania płynu może mieć miejsce tuż po wyjęciu pojemnika z kuchenki. Można się wtedy oparzyć.
   - W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej **ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY**:
     * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
     * Załóż czysty, suchy opatrunek.
     * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
   - **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
   - **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
   - **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.
9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
   - Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
   - Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.
10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.

    Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.
11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.

    Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.
12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia", szczególnie podczas rozmrażania.

    Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.
13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

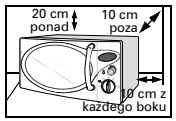
W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

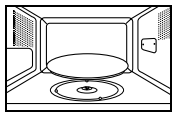
WAŻNE

NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

Instalacja kuchenki mikrofalowej

Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.





1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację zapewnioną przez co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z boku i z tyłu, 20 cm powyżej i 85 cm nad podłogą.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.
3. Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w sposób zapewniający jej dostęp do gniazda zasilania.

☛ **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

☛ Dla Twojego bezpieczeństwa to urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 220V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P.3). Gdy zajdzie konieczność wymiany przewodu zasilającego, zleć tę czynność wykwalifikowanemu specjaliście w autoryzowanym punkcie serwisowym.

☛ Nie instaluj kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

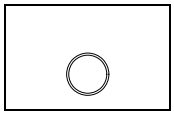
Ustawianie czasu (M1727N)

PL

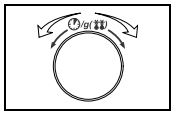
Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 12– i 24–godzinnym. Należy sprawdzić wskazanie zegara:

- ***Przy instalacji kuchenki***
- ***Po przerwie w dostawie prądu***

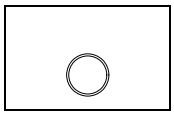
✉ Nie zapomnij znienić ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie.



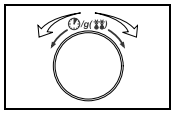
1. **Aby wyświetlić czas w trybie...Wciśnij przycisk ◷ ...**
   24-godzinnym — Raz
   12-godzinnym — Dwa razy



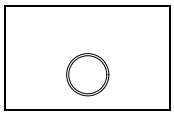
2. Obracaj **pokrętłem regulacji** (◷/g(⁑)) aby ustawić wskazanie godzin.



3. Wciśnij przycisk ◷.



4. Obracaj **pokrętłem regulacji** (◷/g(⁑)) aby ustawić wskazanie minut.



5. Wciśnij przycisk ◷.

PL

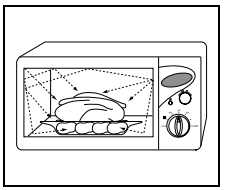
Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu, jak i barwy.

Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- ***Rozmrażania***
- ***Gotowania***
- ***Odgrzewania***

Zasady gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron są rozprowadzane jednolicie, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu ugotowana równomiernie.
2. Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.
3. Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
   - Ilości i gęstości
   - Zawartości wody
   - Temperatury początkowej (zamrożona lub nie)

☛ Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym należy przestrzegać czasów odstania podawanych w przepisach lub w niniejszej instrukcji aby zapewnić:

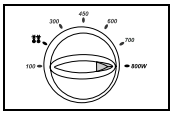
- Równomierne i prawidłowe ugotowanie potrawy
- Jednakową temperaturę w całej potrawie

Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

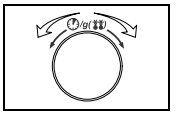
Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo.

Najpierw umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą. Następnie zamknij drzwiczki.

Model : M1727N

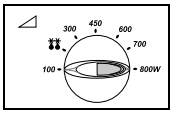


1. Ustaw poziom mocy na maksymalny obracając **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY**.

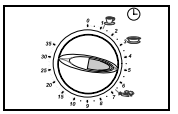


2. Ustaw czas na 4 do 5 minut **pokrętłem regulacji** (⏱/g(🍴)). Woda powinna się wówczas gotować.
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się po około dwóch sekundach.

Model :M1717N



1. Ustaw poziom mocy na maksymalny obracając **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY**.



2. Ustaw czas na 4 do 5 minut **POKRĘTŁEM TIMERA**. Woda powinna się wówczas gotować.

✉ Kuchnia musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka zasilającego. Talerz szklany musi znajdować się w przeznaczonym dla niego miejscu. Jeżeli jest używany mniejszy poziom mocy niż maksymalny, woda będzie potrzebowała więcej czasu do zagotowania się.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

- To są zjawiska normalne
  - Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
  - Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
  - Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
  - Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych
- Kuchenka nie działa po obróceniu **pokrętła regulacji** (⏱/g(⁂)). (M1727N)
  - Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Kuchenka nie działa po obróceniu pokrętła **TIMERA**. (M1717N)
  - Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Żywność nie jest w ogóle ugotowana
  - Czy dokładnie ustawiłeś czas i/lub obróciłeś **pokrętło regulacji** (⏱/g(⁂)). (M1727N)
  - Czy dokładnie ustawiłeś czas? (M1717N)
  - Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
  - Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?
- Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
  - Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
  - Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?
- Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie
  - Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
  - Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
  - Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?
- Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
  - Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.
  - Jeżeli zakłócenia będą odbierane przez mikroprocesor kuchenki, mogą zostać skasowane ustawienia zegara. Aby rozwiązać ten problem, odłącz i ponownie podłącz wtyczkę zasilania. Skasuj ustawienia zegara. (M1727N)

✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.

Gotowanie/Odgrzewanie

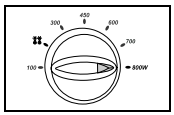
PL

Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność.

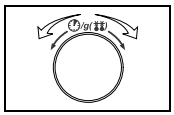
ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania zanim zostawisz kuchenkę bez nadzoru.

Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Wówczas zamknij drzwiczki.

Model : M1727N

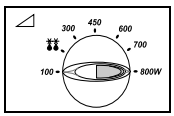


1. Ustaw poziom mocy na maksymalny obracając **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY**. (**MAKSYMALNA MOC: 800W)**

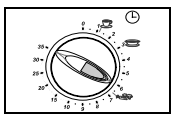


2. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętłem regulacji** (⏱/g(⁂)).
   Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.
   1) Gotowanie rozpocznie się i po zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) Trzykrotnie, co minutę rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający.
   3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

Model : M1717N



1. Ustaw poziom mocy na maksymalny obracając **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY**. (**MAKSYMALNA MOC: 800W)**



2. Ustaw czas gotowania obracając pokrętłem **TIMERA**.
   Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.

☛ **Nigdy** nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

✉ Można zmienić poziom mocy podczas gotowania obracając **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY**.

PL

Poziomy mocy

Można wybrać jeden z poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

Poziom mocy	Moc wyjściowa
WYSOKI	800 W
PODGRZEWANIE	700 W
ŚREDNIO WYSOKI	600 W
ŚREDNI	450 W
ŚREDNIO NISKI	300 W
ROZMRAŻANIE MANUALNE(❄❄) : M1717N	180 W
ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE(❄❄) : M1727N	180 W
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W

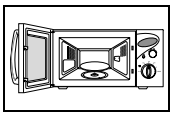
✉ Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.

✉ Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.

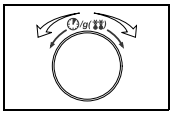
Zatrzymanie gotowania

Można w dowolnej chwili zatrzymać gotowanie aby sprawdzić potrawę.

Model : M1727N

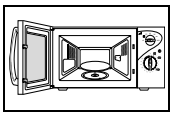


1. Aby zatrzymać na chwilę;
   Otwórz drzwiczki kuchenki.
   Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki kuchenki.

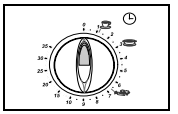


2. Aby zakończyć gotowanie;
   Obracaj **pokrętłem regulacji** (⏲/g(❄❄)) w lewo. Wyświetli się wskazanie „0”.

Model : M1717N



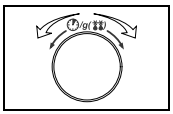
1. Aby zatrzymać na chwilę;
   Otwórz drzwiczki kuchenki.
   Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki kuchenki.



2. Aby zakończyć gotowanie;
   Ustaw pokrętło TIMERA w pozycji „0”.

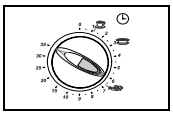
Zmiana czasu gotowania

Model : M1727N



Zmień pozostający czas gotowania obracając **pokrętłem regulacji** (⏱/g(🍇)).
Aby zwiększyć lub zmniejszyć czas podczas gotowania obracaj pokrętłem w prawo lub w lewo.

Model : M1717N



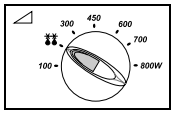
Zmień czas gotowania pokrętłem **TIMERA**.

Manualne rozmrażanie żywności (M1717N)

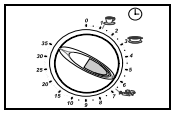
PL

Funkcja manualnego rozmrażania żywności pozwala na rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb.

Najpierw umieść zamrożoną żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki.



1. Ustaw **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji **Manualnego Rozmrażania** (🍇).



2. Ustaw właściwy czas obracając pokrętłem TIMERA.
Rezultat: Rozmrażanie rozpocznie się.

☛ Używaj wyłącznie przepisów przeznaczonych dla kuchni mikrofalowych.

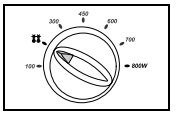
☛ Wybierz funkcję manualnego rozmrażania z poziomem mocy 180W jeżeli chcesz manualnie rozmrozić żywność. Więcej szczegółów manualnego rozmrażania i czasów rozmrażania znajduje się na stronie 18. (tylko M1717N).

PL

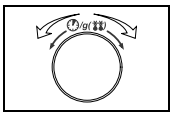
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania (M1727N)

Funkcja automatycznego rozmrażania pozwala na rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb.

Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki.



1. Ustaw **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji **Automatycznego Rozmrażania** (⁂).



2. Ustaw właściwy czas obracając **pokrętłem regulacji** (⏱/g/⁂).
   Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.
   1) Rozmrażanie rozpocznie się i po zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) Trzykrotnie, co minutę rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający.
   3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Używaj wyłącznie przepisów przeznaczonych dla kuchni mikrofalowych.

Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania (M1727N)

Przed rozmrażaniem usuń z żywności wszystkie materiały opakowania.

Umieść żywność na talerzu szklanym.

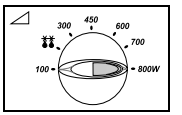
Obróć żywność na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

Przestrzegaj czasów odstania po zakończeniu działania funkcji automatycznego rozmrażania.

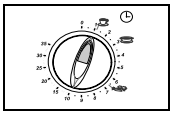
Żywność	Porcja	Czas odstania	Zalecenia
Mięso	200-1500g	20-60 min	Okryj krawędzie folią aluminiową. Obróć żywność na drugą stronę po sygnale dźwiękowym z kuchenki.
Drób	200-1500g	20-60 min	
Ryby	200-1500g	20-50 min	

Używanie funkcji szybkiego odgrzewania (M1717N)

Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki.



1. Ustaw **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji maksymalnej mocy kuchenki.



2. Obracaj pokrętłem TIMERA aby wybrać funkcję szybkiego odgrzewania.
   (napoje, zupy/sosy, świeże warzywa).

✉ Używaj wyłącznie przepisów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

Ustawienia funkcji szybkiego odgrzewania (M1717N)

Poniżej znajduje się kilka wskazówek i zaleceń dotyczących gotowania i odgrzewania potraw z użyciem funkcji szybkiego odgrzewania.

Symbol	Żywność	Wielkość porcji	Czas gotowania	Czas odstania
	Napoje	150 ml	1 min. 10 s	1-2 min.
	Zupy/Sosy (schłodzone)	200-250 ml	3 min.	2-3 min.
	Świeże warzywa	300-350 g	6 min. 40 s	3 min.

Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej

PL

Mikrofale, by móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.

W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.

W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do opiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazeta	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci
• Papier z makulatury	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo-odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy.

PL

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymana i pochłonięta przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe. Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powodują tarcie i objawiają się w postaci ciepła gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:
Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową dla maksymalnie efektywnego oddziaływania na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:
Jest dużo rodzajów takiej żywności; świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni. Na przykład rozpuszczone masło czy czekoladę także (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania
Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania
Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w gotowanej w kuchence żywności.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu.
Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600W	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300g	600W	9½-10½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Groszek zielony	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300g	600W	10-11	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300g	600W	8½-9½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości (patrz tabela poniżej). Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być gotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (800W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	6-7	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyż. st.) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij na równe kawałki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	3½-4	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż. st.) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	4½-5	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż. st.)
Pory	250g	5-5½	3	Potnij w krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Osusz przed podaniem.
Cebule	250g	5½-6	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) wody.
Papryka	250g	4½-5	3	Potnij na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5-5½	3	Potnij w drobną kostkę.

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj : ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie dokładnie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Ryż biały (paraboliczny)	250g	800W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (paraboliczny)	250g	800W	22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy	250g	800W	22-23	10	Dodaj 600 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	800W	18-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	800W	19-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	800W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

PL

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w takim samym czasie jak konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 – +20° C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 – +7° C.

Przygotowanie i przykrycie
Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa – może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie
Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 800 W kiedy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W. Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Lepiej jest w większości używać mniejszych poziomów mocy kuchenki jeżeli potrawa jest delikatna, w dużych ilosciach. Niektóre potrawy jednak lepiej podgrzać szybko (np. krojone ciasta).

Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.

Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne – zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

Ogrzewanie i czas odstania
Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy zanotuj ustawienie, może być pomocne przy następnych próbach.

Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca.

Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby oddało temperaturę do otoczenia.
Zalecany czas odstania wynosi 2 – 4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli poniżej.

Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

ODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i **ZAWSZE** mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:
Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40℃.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:
Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, gdyż może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok.37℃.

ZAPAMIĘTAJ:
Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt.
Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

PL

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Danie (warzywa + mięso)	190g	600W	30s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Pogrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Pogrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40s 1min-1min 10s	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij przed i pozostaw do odstania na co najmniej 2minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Podgrzewanie płynów i dań

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzej bez przykrycia na środku talerza. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj.
Zupa (schłodzona)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600W	5-6	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Spaghetti (schłodzone)	350g	600W	4-5	3	Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z nadzieniem i sosem (schłodzony)	350g	600W	4½-5½	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Danie składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią do kuchenek mikrofalowych.

PL

MANUALNE ROZMRAŻANIE (tylko M1717N)

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.
Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż cienkie, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20 °C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W,).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso				
Kotlety wołowe	500g	14 -15	5-20	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Steki wieprzowe	250g	7-7½		
Drób				
Porcjowany kurczak	500 g (2 kawałki)	15 -16	15-40	Włóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce jak skrzydełka owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Cały kurczak	900g	32 -34		
Ryby				
Filety rybne	200 g (2 filety) 400 g (4 filety)	7-8 12 - 13	5-20	Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce				
Jagody	250g	7 - 8	5 - 10	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb				
Bułki (po 50 g szt.)	2 szt. 4 szt.	1½ - 2 3 - 4	5 - 10	Rozłóż bułki na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i następnie na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Tostowy/ Sandwich	250 g	4 - 5		
Pieczywo ciemne (wieloziarniste)	500g	8 - 10		

Książka kucharska (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej , szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 800 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 800 W przez 3 ½ do 4 ½ minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj po zagotowaniu.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10- 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6 ½ do 7 ½ minuty z mocą 800 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½ - 4½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 - 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

PL

W celu uniknięcia gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki. Opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.

4. Jeżeli to konieczne, umyj szklany talerz w zmywarce po każdorazowym użyciu.

☛ **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:
- Osadów
- Zanieczyszczeń przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

☛ Wyczyść komorę kuchenki po każdym użyciu z niewielką ilością detergentu, ale zaczekaj do chwili ostygnięcia aby uniknąć poparzenia.

PL

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.

Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☛ NIGDY nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.

Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

✉ Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i w niniejszej instrukcji obsługi.

Model	**M1727N / M1717N**
Źródło zasilania	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale	 1150 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metoda chłodzenia	Silnik chłodzący – wentylator
Wymiary (szer x wys x głęb) Zewnętrzne Komory	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Objętość komory	20 l
Waga netto	ok. 13.5 kg

Notatki

Notatki

Notatki

ELECTRONICS